

El dominio del vocabulario relacionado con las "Bebidas" es un componente vital del "Vocabulario Clave" para los profesionales de la hostelería. Este conocimiento es fundamental para una comunicación efectiva con clientes que no hablan español, lo que permite ofrecer un servicio excepcional y mejorar la experiencia general del comensal. Un buen manejo de este léxico contribuye a la confianza lingüística al interactuar con huéspedes y turistas, lo que puede reflejarse en excelentes comentarios y oportunidades de crecimiento profesional.

#### Vocabulario Esencial y Frases Clave para "Bebidas"

Las fuentes detallan un amplio rango de términos y expresiones necesarios para la interacción diaria en bares y restaurantes:

##### 1. Categorías Generales y Tipos de Menú:

- Bebida (Drink/Beverage): Términos fundamentales.
- Menú de bebidas / Carta de bebidas (Drink menu / Wine list): Es crucial poder ofrecerla y conocer su contenido.

##### 2. Agua:

- Agua (Water).
- Agua mineral (Mineral water): Puede ser con gas (sparkling water) o sin gas (still water).
- Frases comunes: "¿(Agua) sin gas o con gas?" (Still or sparkling?). "Una botella de agua mineral, por favor" (A bottle of mineral water please).

##### 3. Refrescos y Bebidas sin Alcohol:

- Refrescos (Soft Drink).
- Limonada (Lemonade): Puede referirse a Fanta limón, Sprite o 7 Up; es importante aclarar la preferencia.
- Naranja (Orange squash/orangeade): Para Fanta naranja o refrescos de naranja con gas.
- Zumo (Juice): Como "zum de naranja natural" (fresh orange juice), "zum de piña" (pineapple juice).
- Batido (Milkshake) y Smoothie (batido de fruta generalmente frozen o con hielo molido).
- Tónica (Tonic water), Coca-Cola (Coke).

##### 4. Bebidas Calientes:

- Café: Incluye espresso (café expreso), black coffee (café solo), large black coffee (café americano), white coffee (café con leche), coffee with a dash of milk (cortado).
- Té: Como herbal tea (infusión sin cafeína) y English Tea (té negro, a menudo pedido con leche y azúcar por separado).
- Chocolate caliente (Hot chocolate).
- Leche (Milk): Skimmed milk (desnatada) y whole milk/full-cream milk (entera).
- Nata (Cream).
- Preguntas: "¿Desea más café?" (Do you want more coffee?). "¿Con o sin nata/azúcar?" (With or without cream/sugar?).

##### 5. Bebidas Alcohólicas:

- Vino (Wine): Wine list (carta de vinos), house wine (vino de la casa), white wine (blanco), red wine (tinto), rosé wine (rosado), sparkling wine (vino espumoso), vintage wine (vino de solera), new wine (vino del año).
  - También es importante saber sobre la copa de vino (glass of wine) y la botella de vino (bottle of wine).

◦ Frases: "¿Van a tomar vino con la comida?" (Would you like to order some wine with your meal?).

• Cerveza (Beer): Draught beer/Draft beer (cerveza de barril), bottled beer (cerveza embotellada), lager (rubia), stout beer (negra), bitter (un tipo de cerveza inglesa), cider (sidra), shandy (cerveza con gaseosa).

◦ Medidas comunes: a pint (una pinta, casi medio litro), half a pint (media pinta), small beer (cerveza pequeña).

• Licores (Spirits/Liquor): Cocktail (cóctel), shot (chupito), whisky, gin and tonic, vodka.

◦ Frases útiles: "Aquí tiene nuestro menú de cócteles, recomiendo el mojito" (Here's our cocktail menu, I recommend the mojito). "Un gin con tónica, por favor" (A gin and tonic please).

#### 6. Frases para la Interacción:

• Ofrecer: "¿Le gustaría ver el menú de bebidas?" (Would you like to see the drink menu?).

"¿Le gustaría tomar algo?" (Would you like something to drink?).

• Tomar el pedido: "No hace falta. Los dos tomaremos limonada" (There's no need. We will both take lemonade). "Un refresco, pero antes, un vaso de agua, por favor" (I would like a soft drink, but first a glass of water, please).

• Recomendaciones: "¿Qué me recomienda?" (What do you recommend?).

• Preguntas y aclaraciones: "¿Desea que le ponga hielo?" (Would you like ice with that?).

• Verificación: "Ahi tuna con salsa ponzu, ¿y qué le gustaría beber?" (The ahi tuna with the ponzu sauce, and what would you like to drink?).

El manejo fluido de este vocabulario y las frases asociadas no solo facilita la toma de pedidos, sino que también permite al personal de hostelería responder a preguntas específicas, ofrecer sugerencias informadas y gestionar cualquier situación relacionada con las bebidas de manera profesional. Esta habilidad es crucial para la satisfacción del cliente y para la imagen del establecimiento, especialmente en regiones con alto volumen de turismo internacional